electron

LICUADORA BA-117

MANUAL DE INSTRUCCIONES

Estimado Cliente Electron

Felicitaciones por escoger un producto Electron. Al hacer esta elección de calidad, usted se ha asegurado un uso libre de problemas por muchos años, ya que los productos Electron están diseñados para cubrir exactamente sus necesidades en el menor tiempo posible.

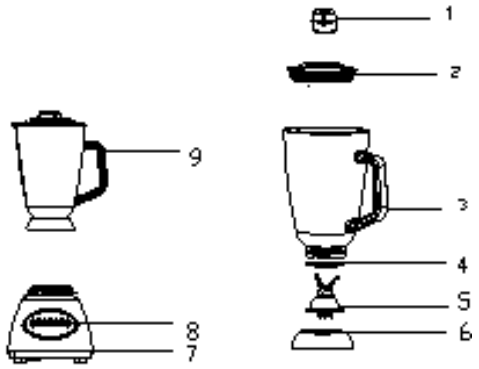
Hemos dispuesto este útil folleto de instrucciones para su uso. Sugerimos que lea estas instrucciones –cuidadosamente- para asegurarse de obtener los mejores resultados posibles de su producto Electron.

Gracias por elegir los productos electron, que facilitarán su vida.

Electron S.A.

Características

1. Dosificador
2. Tapa
3. Jarro de Vidrio
4. Junta de Hule
5. Cuchillo
6. Base jarro
7. Base motor
8. Panel
9. Mango



Instrucciones de seguridad

1. Leer cuidadosamente estas instrucciones antes de usar el aparato.
2. Verificar que el voltaje corresponda a 220v. y enchufar solamente en corriente alterna.
3. Cerciorarse que el enchufe de la instalación eléctrica de su domicilio estén en buen estado. La garantía no cubre fallas producidas por enchufes de pared defectuosos.
4. No utilizar alargadores
5. Durante su uso colocar el aparato sobre una superficie plana.
6. No utilice el artefacto cuando el cordón y/o enchufe presente daños. Para evitar riesgos debe ser sustituidos por el Servicio Técnico autorizado Electron S.A
7. No utilizar el artefacto al aire libre.
8. Nunca deje el artefacto sin supervisión directa cuando esté enchufado.
9. No deje el artefacto al alcance de los niños.
10. Desconectar el aparato tirando del enchufe, nunca tire del cordón.
11. No enchufe el artefacto con las manos mojadas.
12. No sumergir el aparato en agua.
13. Este artefacto es solo para uso doméstico.
14. Deberá mantener las manos, cabellos, ropas fuera del interior del jarro durante su funcionamiento, en caso contrario existe peligro de lastimarse.
15. Tener cuidado con el cuchillo ya que por estar muy afilado existe riesgo de lastimarse.

Antes de Usar

1. Todas las partes de la licuadora deben ser cuidadosamente lavadas antes de su primer uso. (Ver Sección: Limpieza).
2. Saque el largo de cable que estime necesario desde la base de la licuadora y conéctela a la corriente.

Ensamblaje del Jarro de Vidrio

1. Coloque la Junta de Hule (4) sobre el borde interno del cuchillo (5).
2. Coloque el cuchillo (5) con el anillo de cierre sobre la base del jarro.
3. Monte el Jarro (3) sobre la base de la licuadora y gire en sentido del reloj hasta que quede fija.
4. Luego de introducir los ingredientes en la unidad, fije la tapa presionando sobre el jarro.
5. Inserte el dosificador (1) en la ranura y gire en el sentido del reloj hasta que quede fija.

Insertando el Jarro

1. Asegúrese que la licuadora esté en la función Apagado..
2. Coloque el Jarro sobre la base del motor y presione hasta que esté enganchado con seguridad.

Tips Licuadora Electron

Rallado de Queso duro

Corte el queso en bloques y luego póngalos en la licuadora.
Ponga la tapa y seleccione el botón de velocidad Crema-Corte.
Mientras más fino el corte deseado, más deberá utilizar la licuadora.

Rallador de quedo medio

Cuando desee rallar el Cheddar o el queso suizo, agregue 1/2 rebanada de pan con y media ración de bloques de queso en una taza. Luego, ponga la tapa y seleccione el botón de velocidad Moler-Batir. El pan absorbe la humedad mientras su licuadora ralla el queso.

Pan crutón

El pan fresco o duro se puede tratar de la misma manera. Ponga una rebanada de pan en el mezclador, agregue 1 cucharada pequeña de azúcar. Ponga la tapa y seleccione el botón de velocidad Mezclar-Moler. Apague el mezclador cuando la crema se vea espesa.

Crema batida

Use crema fría o crema de bajas calorías. Coloque 200 gramos en la licuadora y una cucharada pequeña de azúcar. Ponga la tapa y seleccione el botón de velocidad Mezclar-Moler. Apague el mezclador cuando la crema se vea espesa.
Cortes de Mani y Chocolate
Para cortar maní o chocolate coloque una taza en el mezclador. Ponga la tapa y seleccione el botón de velocidad en Pulso y utilice el mezclador por 5 seg. Para un resultado más fino, use por más tiempo.

Jugo de fruta concentrado congelado

Vierta el jugo congelado con 1/3 de agua en el mezclador. Ponga la tapa y seleccione el botón de velocidad en Licuar por 15 segundos. Agregue el resto de agua, ponga la tapa y encienda el mezclador otra vez por 10 segundos.

Consejos de uso
Tenga presente que un mezclador funciona en segundos, no en minutos. Si el mezclador está encendido por mucho tiempo, los ingredientes serán batidos hasta convertirse en pulpa.
El mezclador funciona mejor cuando solamente se procesan pequeñas cantidades de alimento.

Corte cualquier pedazo más grande hasta que queden de 2 a 3 cm. Coloque la tapa en el mezclador, antes de encenderlo, así evita salpicar a los costados. El tapón del medio de la tapa puede ser removido para poder agregar ingredientes adicionales.

Si el motor llegase a detenerse, o si el alimento se pega a un costado del jarro, apague inmediatamente la licuadora. Luego utilice una cuchara o espátula de madera o plástica para empujar los ingredientes de los lados. Si el motor comienza a ir escucharse más lento durante su uso, es el mejor cambiar a una velocidad más alta.

Después de usar, lave inmediatamente el jarro. Para evitar recalentarlo se recomienda que el mezclador no sea utilizado por más de 3 minutos a la vez. Luego es recomendable dejar reposar por 2 minutos entre aplicaciones.

El botón de PULSE/STOP es un interruptor de pulso.
El motor funcionará solamente si este botón se sostiene empujado hacia adentro.
El botón se pensó para un uso corto solamente.

Líquidos Calientes
A temperaturas muy altas la tapa de la licuadora puede aflojarse y el contenido del mezclador puede salpicar hacia fuera.
Es por esto que todo líquido caliente deberá enfriarse antes de ser introducido en la licuadora.
Sostenga la tapa con una mano encima de la tapa mientras realiza la mezcla; si la tapa se siente muy caliente deje inmediatamente de utilizar la licuadora y permita que el contenido se enfríe. Para continuar coloque la tapa nuevamente.

Picar hielo
Si desea moler hielo primero debe cerciorarse de que el jarro y las aspas estén limpias, de no ser así lave con un producto de limpieza para loza. Cualquier residuo de comida o de lavaloza estropeará el sabor de los hielos.
Los hielos vienen en varias formas y tamaños, comience con 4 a 6 hielos o una taza de agua primero y agregue una taza sopera de agua fresca. Ponga la tapa y seleccione el botón de velocidad en Frappé – Triturar. Si utiliza mucho esta función los hielos pueden llegar a convertirse en agua, chequée cada cierto tiempo. No ponga sólo más hielo a la mezcla ya realizada, por cada lote de hielo debe agregar una cucharada sopera de agua. No obtendrá buenos resultados si sólo agrega hielo.

LIMPIEZA
Cuando vaya a limpiar su licuadora, asegúrese que siempre esté desconectada. NUNCA sumerja la base del motor en agua u otro líquido. Limpie la licuadora después de uso, esto previene el apelmazamiento de cualquier residuo en el jarro como en las aspas. No use detergente abrasivos o detergentes muy potentes. El exterior puede limpiarse con un paño húmedo.

Tip: para un lavado más a fondo y sencillo, ponga una taza de agua en el jarro más una cucharada de lavaloza. Ponga la licuadora en el botón más suave por un minuto. Luego apague y enjuague bien. Recuerde la base debe mantenerse seca; límpiela con un paño húmedo si es necesario.
Por favor no lave el jarro en un lavaplatos ni lo someta a temperaturas superiores a ≥60 grados.

RECETAS
Tutti fruti de Jugo Fresco
Velocidad: alta
Ingredientes 1 plátano medianamente grande
6 fresas maduras
Jugo de naranja de 1/4 taza (60 ml)
1 durazno maduro medianamente grande, cortado en cuartos
Leche desnatada de 1 taza (250 ml)
3 cubos de hielos
1cucharada de agua

Capuchino Frío
Velocidad: Alta
Ingredientes
60 ml de café
60 ml de leche desnatada
30 ml de jarabe de chocolate
O 20 ml de chocolate en polvo
2 tazas de bloques de hielo (500 ml aprox.)

ESTE PRODUCTO ES SÓLO PARA USO DOMÉSTICO.

electron